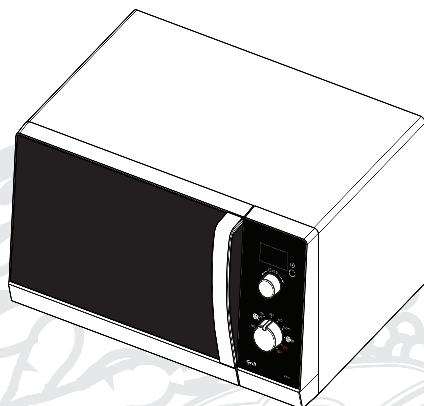
SAMSUNG

MIKROVÅGSUGN

Bruksanvisning och tillagningsråd

GE82NC





RoHS-kompatibel

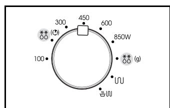
Vår produkt följer restriktionerna för användning av hälsovådliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrusning, och vi använder inte kadmium (Cd), Bly (Pb), Kvicksilver (Hg), Hexavalent Krom (Cr+6), polybromerade bifenyler (PBBs), polybromerade difenyletrar (PBDEs) i våra produkter.

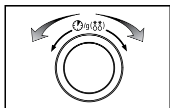
Codice No. : DE68-03645E

SV

Snabbguide

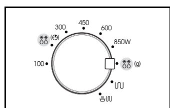
Om du vill tillaga mat

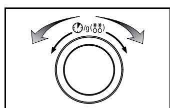




1. Ställ in maten i ugnen.
   Välj effektläge med vredet för **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)**.
2. Välj tillagningstid med ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** ( ).
   Resultat : Tillagningen startar efter ca två sekunder.

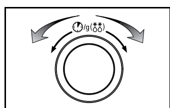
Om du vill tina upp mat





1. Ställ vredet för **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** på symbolen för **upptining** ( ).
2. Välj tillagningstid med ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** ( ).
   Resultat : Upptiningen startar efter ca två sekunder.

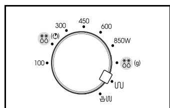
Om du vill ändra tillagningstiden

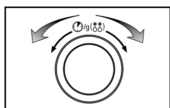


Låt maten stå kvar i ugnen.

Vrid ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** ( ) till önskad tid.

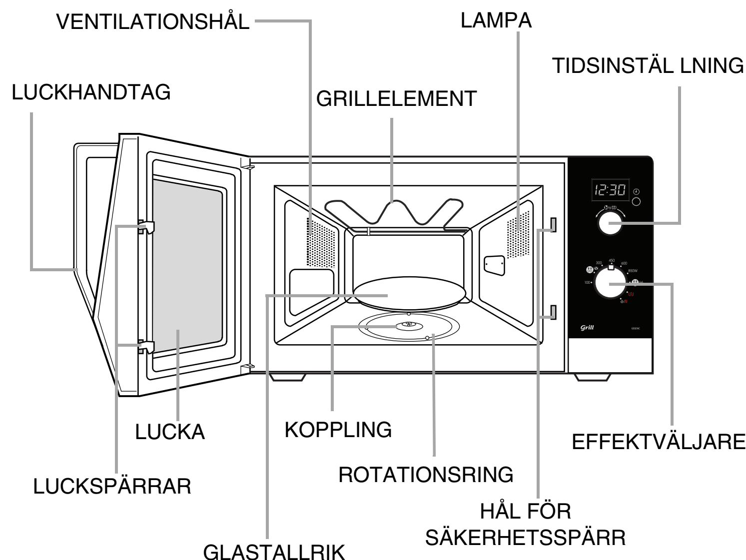
Om du vill grilla mat



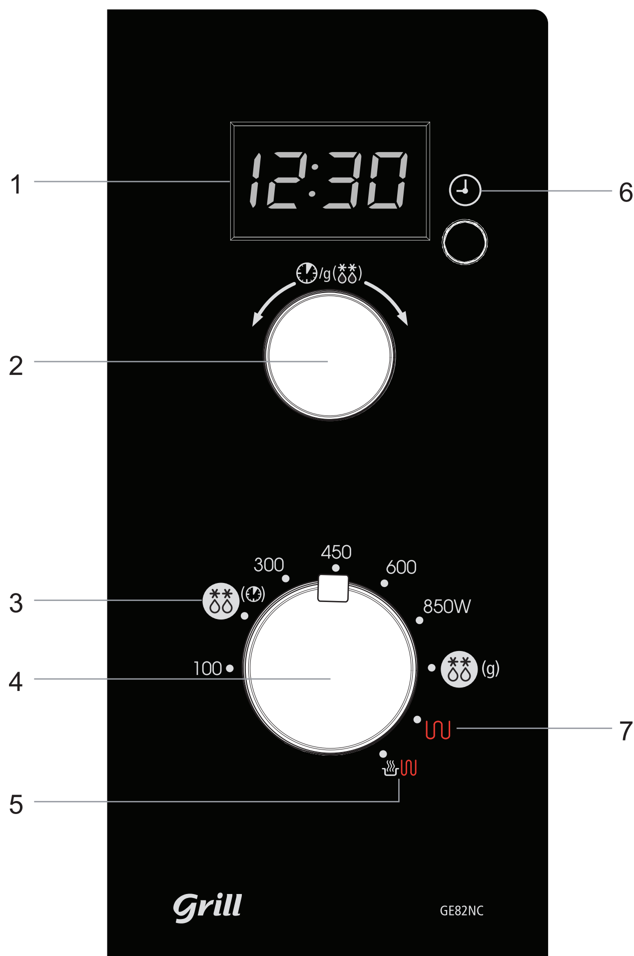


1. Ställ vredet för **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** på symbolen för **grillning** ( ).
2. Ställ ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** ( ) på önskad tid.
   Resultat : Grillningen startar efter ca två sekunder

Ugn



Kontrollpanel

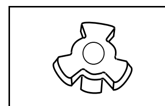


1. TECKENFÖNSTER
2. TIDINSTÄLLNING
3. UPPTINING
4. EFFEKTVÄLJARE
5. KOMBINATION (Mikrovågor+Grill)
6. KNAPP FÖR KLOCKINSTÄLLNING
7. GRILL

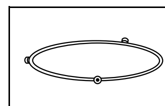
Tillbehör

SV

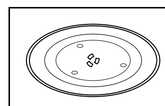
Beroende på vilken modell du har köpt ingår flera tillbehör som kan användas på olika sätt.



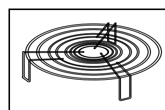
1. **Koppling,** monterad på motoraxeln i botten av ugnen.
   Syfte: Kopplingen driver glastallriken runt.



2. **Rotationsring,** placeras mitt i ugnen.
   Syfte: Glastallriken vilar på rotationsringen.



3. **Glastallrik,** placeras på rotationsringen så att dess centrum passasin i kopplingen.
   Syfte: Glastallriken är den yta som normalt används vid tillagningen; denkan lätt tas ut och rengöras.



4. **Metallgaller,** placeras på glastallriken.
   Syfte: Metallgallret kan användas vid grillning och kombinationstillagning.



ANVÄND INTE mikrovågsugnen utan rotationsringen och glastallriken.

SV

Så använder du denna bruksanvisning

Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Denna bruksanvisning innehåller en mängd värdefull information om användningen av din mikrovågsugn:

- ***Säkerhetsföreskrifter***
- ***Lämpliga tillbehör och kokkärl***
- ***Praktiska matlagningsråd***

På omslagets insida finns en snabbguide som förklarar fyra grundläggande funktioner:

- ***Tillagning av mat***
- ***Upptining av mat***
- ***Grillning av mat***
- ***Förlängning av tillagningstiden***

I början av bruksanvisningen finns bilder av ugnen och kontrollpanelen, där du lätt hittar rätt knapp och vred.

I steg-för-steg-anvisningarna används fyra olika symboler.


Viktigt


Anmärkning


Varning


Vrid

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA EXPONERING FÖR ÖVERDRIVEN MIKROVÅGSENERGI

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering för mikrovågsenergi.

(a) Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med dörren öppen, ändra säkerhetsförreglingarna (dörrspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsförreglingarnas öppningar.

(b) Placera inga föremål mellan dörren och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att dörren och dörrens tätningsytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.

(c) Använd inte ugnen om den skadats förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är speciellt viktigt att dörren stängs ordentligt och att inga skador finns på:
(1) Dörr (böjd)
(2) dörrens gångjärn (avbrutna eller lösa)
(3) dörrtätningarna och tätningsytorna

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.

Säkerhetsåtgärder

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR.
LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.
Kontrollera att följande säkerhetsåtgärder utförts innan mat eller dryck tillagas i mikrovågsugnen.

- Använd endast behållare som passar för mikrovågsugn;
  ANVÄND INTE några metallbehållare, porslin med guld- eller silverkant, knivar, gafflar etc.
  Ta bort metallfästen från pappers- och plastpåsar

Anledning: Elektrisk ljusbågsbildning eller gnistor kan uppstå som skadar ugnen.

- Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av brandrisk;
  Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar eller trasor
- Om du upptäcker rök, slå av eller koppla ur enheten och håll dörren stängd för att hindra lågor att slå ut;
- Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren för att förhindra detta.
  Låt ALLTID maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas.
  Rör om under tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning.
  Följ dessa anvisningar för första hjälpen i händelse av skållskador:
  * Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
  * Täck med ett rent och torrt förband.
  * Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.
- Fyll **ALDRIG** behållaren helt och använd en behållare som är bredare upptill än nedtill för att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smala halsar kan explodera om de överhettas.Värm
  ALDRIG upp en nappflaska med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador;
- Ägg och äggskal, samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar;
  Värm inte heller helt täta eller vakuumförpackade flaskor, burkar, behållare, nötter med skal, tomater etc.
- Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas;
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.
- Täck **INTE** över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Trasorna eller papperet kan fatta eld när het luft släpps ut ur ugnen.
  Ugnen kan överhettas och automatiskt slås av. Ugnen kan inte användas förrän den svalnat tillräckligt.
- Använd **ALLTID** grytvantar när kärl tas ut ur ugnen.
- **RÖR INTE** värmeelementen eller ugnens inre väggar förrän den har svalnat.

Säkerhetsåtgärder (fortsättning)

- Sänk inte ned elsladden eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.
  Använd inte apparaten om elsladden eller kontakten är skadad.
- Stå på en armlängds avstånd från ugnen när dörren öppnas.

Anledning: Het luft eller ånga strömmar ut som kan orsaka skållskador.

- Du kanske hör "klickande" ljud under användning (speciellt när ugnen används för upptining).

Anledning: Ljudet är normalt när elströmmens uteffekt ändras.

- Använd **INTE** mikrovågsugnen när den är tom. Strömmen slås av automatiskt av säkerhetsskäl. Låt den stå i 30 minuter, därefter kan den användas som vanligt.
  Det är bäst att låta ett glas vatten stå i ugnen alltid. Vattnet absorberar mikrovågor om ugnen startas av misstag.
- Mikrovågsugnen skall inte placeras i ett skåp.

VIKTIGT

- Små barn får **ALDRIG** använda eller leka med mikrovågsugnen. De bör inte heller vara i närheten av mikrovågsugnen utan tillsyn när den används. Saker som lockar barn bör inte förvaras eller gömmas strax ovanför ugnen.
- Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller för personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av enheten.
- Håll uppsyn över barn så att de inte leker med apparaten.
- Enheten blir mycket varm under användning Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen.
- **ANVÄND INTE** slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas, eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.(Om det medföljer)

VARNING:
Om dörren eller dörrens tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.

VARNING:
Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.

VARNING:
Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

VARNING:
Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

VARNING:
När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.

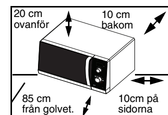
VARNING:
Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn skall hållas på avstånd.

- Av säkerhetsskäl ska du inte rengöra apparaten med ång- eller högtrycksapparater.

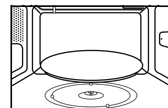
Installera mikrovågsugnen

SV

Placera ugnen på en plan yta 85 cm ovanför golvet. Ytan skall vara tillräckligt stark för att klara ugnens vikt.



1. När ugnen installeras bör du se till att ugnen får tillräckligt med ventilation genom att lämna minst 10 cm (4 tum) fritt utrymme bakom och på sidorna om ugnen, samt minst 20 cm (8 tum) fritt utrymme ovanför ugnen.



2. Ta ut allt förpackningsmaterial inuti ugnen.
   Installera rullskenan och den roterande tallriken.
   Kontrollera att den roterande tallriken kan rotera obehindrat.

3. Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.



Om nätsladden är defekt skall den bytas ut mot en specialsladd eller en enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker.
För din egen säkerhet ska sladden anslutas till ett jordat växelströmsuttag med 230 Volt, 50 Hz. Om strömsladden för enheten är skadad måste den bytas ut mot en specialkabel.



Installera inte mikrovågsugnen på varma eller fuktiga platser, t.ex. i närheten av en vanlig ugn eller ett element. Specifikationerna för strömförsörjningen till ugnen måste följas och eventuella förlängningssladdar måste ha samma standard som ugnens elsladd. Torka insidan och dörrtätningen med en fuktad trasa innan mikrovågsugnen används för första gången.

Ställa in klockan

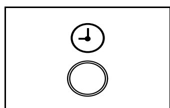
SV

Mikrovågsugnen har en inbyggd klocka. När strömmen är på visas "12:00" på skärmen. Ställ in aktuell tid. Tiden kan visas i antingen 24-timmarseller 12-timmarsformat. Klockan måste ställas in

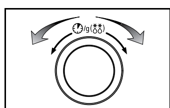
- ***när ugnen tas i bruk första gången***
- ***efter ett strömavbrott***



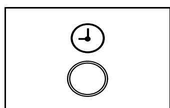
Glöm inte ställa om klockan vid övergång till och från sommartid.



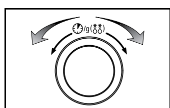
1. **Om du vill ha ...**	**Tryck då ( )på knappen ...**
24-timmarsvisning	En gång
12-timmarsvisning	Två gånger



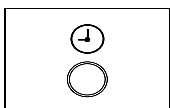
2. Ställ in rätt timme med ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** ( ).



3. Tryck på knappen ( ) .



4. Ställ in rätt minut med ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** ( ).



5. Tryck på knappen ( ) .

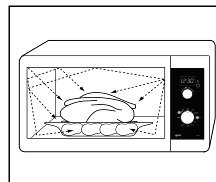
Så fungerar en mikrovågsugn

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Den energi som frigörs gör det möjligt att koka eller värma upp mat utan att form eller färg förändras.

Du kan använda mikrovågsugnen till:

- ***Upptining***
- ***Tillagning***
- ***Uppvärmning***

Tillagningsprincip



1. Mikrovågorna som alstras av magnetronen fördelas likformigt, eftersom maten roterar på glastallriken. På så vis värms maten jämnt.
2. Mikrovågorna absorberas av maten till ett djup av ca 2,5 cm. Kokningen fortsätter sedan när värmen sprids inuti maten.
3. Tillagningstiderna varierar beroende på vilken behållare som används och på matens egenskaper:
   - Kvantitet och täthet
   - Vattenhalt
   - Starttemperatur (kall eller rumstempererad)



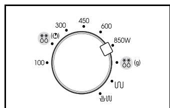
Eftersom det inre av livsmedlen kokas genom värmespridning, fortsätter tillagningen även efter det att du tar ut maten ur ugnen. Den ståtid (efterkokning) som anges i recept och i denna bruksanvisning måste därför respekteras, så att

- maten tillagas jämnt och ända in i mitten
- temperaturen blir densamma rakt igenom maten

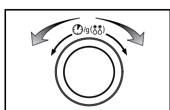
Kontrollera att uhnen fungerar rätt

Följande enkla metod ger dig möjlighet att kontrollera att ugnen alltid fungerar rätt.

Öppna ugnsluckan genom att dra i handtaget på dess högra sida. Ställ en skål vatten på glastallriken. Stäng luckan.



1. Ställ in högsta effektläget med vredet för för **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)**.



2. Ställ tiden på 4-5 minuter med ratten för för **TIME/ WEIGHT (TID/VÆGT)** (/g).
   Resultat : Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.
   1) Tillagningen startar, och när den är klar ger ugnen fyra ljudsignaler.
   2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
   3) Aktuell tid visas åter.

 Ugnen måste vara ansluten till ett lämpligt vägguttag. Glastallriken måste vara på sin plats i ugnen. Om ett annat effektläge än det högsta används, tar det längre tid innan vattnet kokar.

Om du är osäker eller problem uppstår

Om något av problemen i nedanstående lista uppstår, prova då de föreslagna lösningarna.

◆ Följande är normalt.
- Fukt kondenseras i ugnen
- Luft strömmar kring luckan och runt ugnens yttersidor
- Ljus reflekteras kring luckan och runt ugnens yttersidor
- Ånga tränger ut genom luckspringorna och ventilationshålen.

◆ Ugnen startar inte när du vrider på ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** (/g).
- Är luckan ordentligt stängd?

◆ Maten är inte alls kokt
- Har du ställt in tiden korrekt?
- Är luckan stängd?
- Har du överbelastat eluttagen och orsakat att en säkring gått eller en brytare löst ut?

◆ Maten är antingen för lite eller för mycket kokt
- Ställde du in rätt tillagningstid för detta slags mat?
- Valde du rätt effektläge?

◆ Gnistor och knastrande ljud i ugnen (ljusbågar)
- Har du ställt in ett fat med metalldekorationer?
- Har du glömt en gaffel eller annat metallredskap i ugnen?
- Ligger aluminiumfolie alltför nära innerväggarna?

◆ Ugnen stör radio eller TV
- Mindre störningar i TV eller radio kan uppstå medan ugnen används. Detta är normalt. Lös problemet genom att placera ugnen på större avstånd från TV, radio och antenner.
- Om störningar upptäcks av ugnens mikroprocessor, kan teckenfönstret nollställas. Detta problem löses genom att du drar ut stickproppen ur vägguttaget och sätter tillbaka den. Ställ in klockan igen.

Om ovanstående råd inte löser problemet, kontakta då den lokala återförsäljaren eller SAMSUNGs serviceavdelning.

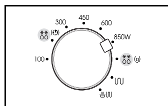
SV

Tillagning/Uppvärmning

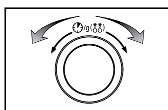
Här förklaras metoden för tillagning och uppvärmning av mat.

KONTROLLERA ALLTID inställningarna innan du lämnar ugnen utan tillsyn.

Placera först maten mitt på glastallriken. Stäng luckan.



1. Ställ in högsta effektläget med vredet för för **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)**.
   (HÖGSTA EFFEKT: 850 W)



2. Ställ in tiden med ratten för för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** ( ).
   Resultat : Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.
   1) Tillagningen startar, och när den är klar avger ugnen fyra ljudsignaler.
   2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
   3) Aktuell tid visas åter.



Starta aldrig mikrovågsugnen när den är tom.
Du kan ändra effektläget under tillagningen med vredet för för **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)**.

Effektlägen

Du kan välja mellan följande effektlägen.

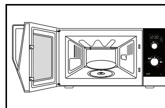
Effektläge	Effekt	
	Mikrovågor	Grill
HÖG	850 W	
UPPVÄRMNING	700 W	
MEDELHÖG	600 W	
MEDEL	450 W	
MEDELLÅG	300 W	
UPPTINING ( )	180 W	
LÅG/VARMHÅLLNING	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBINATION ( )	850 W (27%)	1100 W (73%)


Om du väljer ett högre effektläge måste tillagningstiden minskas.

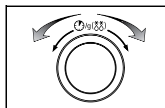

Om du väljer ett lägre effektläge måste tillagningstiden ökas.

Stoppa tillagningen

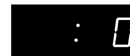
Du kan stoppa tillagningen när som helst för att kontrollera maten.



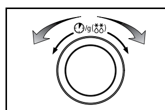
1. Tillfälligt stopp: Öppna luckan.
   Resultat : Tillagningen stoppas. Du återupptar tillagningen genom att stänga luckan.



2. Definitivt stopp: Vrid ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** ( ) åt vänster.
   Teckenfönstret visar nu “: 0 ”.



Ändra tillagningstiden

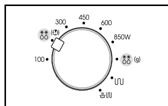


Du ändrar den återstående tillagningstiden med ratten för för **TIDSINSTÄLLNING** ( ).
Om du vill öka eller minska tiden medan tillagningen pågår, vrider du ratten åt höger eller vänster.

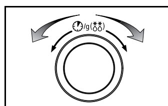
Manuell upptining av mat

Funktionen för upptining ger dig möjlighet att tina upp kött, fågel och fisk.

Placera först den djupfrysta maten mitt på glastallriken och stäng luckan.



1. Vrid vredet för **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** till symbolen för **upptining** ().



2. Vrid ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** () till önskad tid.

   Resultat : Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.

   1) Tillagningen startar, och när den är klar avger ugnen fyra ljudsignaler.
   2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
   3) Aktuell tid visas åter.

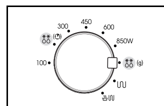
 Använd bara mikrovågssäkra kärl.

Anvendelse af den automatiske optøningsfunktion

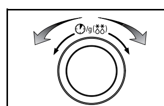
SV

Med den automatiske optøningsfunktion kan du optø kød, fjerkræ og fisk.

Placer først den frosne mad midt på drejeskiven og luk døren.



1 Drej knappen **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** til symbolet **Automatisk optøning** ().



2. Drej knappen **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** () for at indstille den omtrentlige vægt.

   Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.

   1) Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen fire gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

 Brug kun beholdere, der er mikrobølgesikre.

Indstillinger for automatisk optøning

Fjern al emballage før optøningen.

Anbring de frosne madvarer på drejeskiven.

Vend madvarerne, når ovnen bipper.

Overhold den tilhørende hviletid, når den automatiske optøning er færdig.

Mad	Portion	Hensætning stid	Anbefaling
Kød	200-1500 g	20-60 min	Dæk kanterne med alufolie.
Fjerkræ	200-1500 g	20-60 min	Vend madvarerne, når ovnen bipper.
Fisk	200-1500 g	20-50 min	

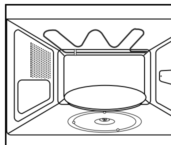
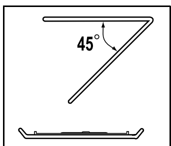
SV

Ställa in värmeelementets läge

Värmeelementet används till grillning. Det kan ställas in i två lägen:

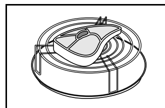
- ***Vågrätt för grillning eller för tillagning med kominerad användning av mikrovåg och grillning***

 Ändra värmeelementets inställning bara när det är kallt. Ta inte i för hårt när du ställer in det lodrätt.

	Om du ska ställa in värmeelementet i	Gör så här:
	in horizontale positie (grillen of combinatiefunctie magnetron+grill)	◆ Trek het element naar voren. ◆ Druk het element naar boven tot het evenwijdig aan het plafond van de oven hangt.
	När du gör ren ugnen inuti är det praktiskt att dra ner värmeelementet 45° och göra rent det	

Val av tillbehör

Använd kärl som är mikrovågssäkra; använd inte plastbehållare, plasttallrikar, pappersmuggar, handdukar o d.

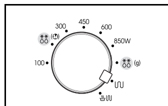


Om du ska använda kombinerad tillagning (grill och mikrovåg) måste du använda kärl som är mikrovågssäkra och ugnseldfasta. Kärl och redskap av metall kan skada ugnen.

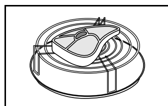
 Mer information om lämpliga kokkärl och redskap finns i avsnittet Råd om kokkärl på sidan 12.

Grillning

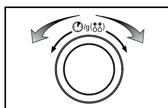
Med grillen kan du snabbt värma och bryna mat utan att använda mikrovågor. Ett grillgaller medföljer mikrovågsugnen.



1. Förvärm grillen till angiven temperatur genom att vrida vredet för effektläge till symbolen för **grillning** () och ratten för **TIDSINSTÄLLNING** () till lämplig tid.



2. Öppna ugnsluckan. Lägg maten på gallret och placera gallret på glastallriken. Stäng luckan.



3. Ställ in tiden med ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** ().
   Resultat : Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.
   1) Tillagningen startar, och när den är klar avger ugnen fyra ljudsignaler.
   2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
   3) Aktuell tid visas åter.



Bry dig inte om ifall värmen slås på och av under grillningen. Det sker för att förhindra att ugnen blir överhettad.



Använd **ALLTID** grytvantar när du berör tallrikarna i ugnen, eftersom de blir mycket heta.
Se till att värmeelementet är vågrätt inställt.

Kombinerad användning av mikrovågor och grill

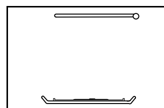
Du kan också kombinera mikrovågstillagning med grillen. Då får du en snabb tillagning och bryning samtidigt.



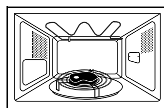
Använd **ALLTID** kärl som är både mikrovågssäkra och ugnseldfasta. Kärl av glas eller porslin är idealiska, eftersom delåter mikrovågorna tränga igenom maten lika mycket från alla håll.



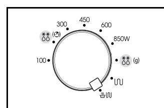
Använd **ALLTID** grytvantar när du berör tallrikarna i ugnen, eftersom de blir mycket heta.



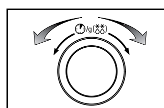
1. Se till att värmeelementet är vågrätt inställt; se sidan 10 för mer information.



2. Öppna ugnsluckan. Lägg maten på gallret och placera gallret på glastallriken. Stäng luckan.



3. Vrid **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** till önskad effektnivå ().



4. Ställ in tiden med ratten för **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)** ().
   Resultat : Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.
   1) Tillagningen startar, och när den är klar avger ugnen fyra ljudsignaler.
   2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
   3) Aktuell tid visas åter.

SV

Råd om kokkärl

SV

När man tillagar mat i mikrovågsugn måste mikrovågorna kunna tränga in i maten utan att reflekteras eller absorberas av den skål eller motsvarande som används.

Därför måste kokkärlet väljas med omsorg. Om det är märkt "mirovågssäkert" kan du vara lugn.

Följande tabell är en lista på olika kokkärl osv. där du kan se om de kan användas och i så fall hur.

Kokkärl	Mikrovågssäker	Kommentarer
Aluminiumfolie	✓ ✗	Små bitar kan användas för att skydda vissa delar av maten från att upphettas alltför mycket. Ljusbågar kan uppstå om folien ligger alltför nära en innervägg eller om alltför mycket folie används.
Bruinplateau	✓	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och keramik	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligen lämpliga, dock ej om de har metall dekororationer.
Engångsartiklar av polyesterplast eller papp	✓	Vissa frysta livsmedel är förpackade i sådant material.
Snabbmatsförpackningar		
• Polystyrenmuggar och -kärl	✓	Kan användas för att värma upp mat. Överhettning kan leda till att polystyren smälter.
• Papperspåsar och tidningspapper	✗	Kan fatta eld.
• Returpapper och material med metalltrådar	✗	Kan orsaka ljusbågar.
Glas		
• Ugnseldfast	✓	Kan användas, dock ej om det har metall dekororationer.
• Finare glas	✓	Kan användas för att värma upp mat och dryck. Ömtåligt glas kan spricka eller gå sönder om det upphettas hastigt.
• Glasburkar	✓	Locket måste tas av.
Metall		
• Tallrikar och fat	✗	Endast lämpliga för uppvärmning.
• Påsförslutningar med ståltråd	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	Kan orsaka ljusbågar eller brand. Kan användas vid korta tillagningstider och vid uppvärmning.
• Returpapper	✗	Även för att suga upp överflödig fukt.
Plast		Kan orsaka ljusbågar.
• Behållare	✓	Särskilt värmetålig termoplast. Vissa andra typer av plast kan missformas och missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas för att bevara fuktighet. Bör ej komma i kontakt med maten. Var försiktig när folien tas bort, eftersom het ånga frigörs.
• Fryspåsar	✓ ✗	Endast om de är kokbara eller ugnseldfasta. Bör ej vara lufttäta. Stick vid behov hål med en gaffel.
Smörgåspapper	✓	Kan användas för att bevara fuktighet och förhindra stänk.

✓ **:Rekommenderad**

✗ **:Oxäker**

✓✗ **:Var försiktig**

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergi tränger in i maten. Den upptas av det vatten, fett och socker som maten innehåller.
Mikrovågorna får molekylerna i maten att röra sig snabbt. Dessa snabba rörelser skapar friktion, som i sin tur resulterar i värme som får maten att koka.

TILLAGNING

Kokkärl för mikrovågstillagning

Kokkärlen måste tillåta mikrovågsenergin att passera för att högsta effektivitet ska uppnås. Mikrovågorna reflekteras av metaller, t.ex. rostfritt stål, aluminium och koppar, men de tränger igenom keramik, glas, porslin och plast, liksom papper och trä. Därför får maten aldrig kokas i metallkärl.

Lämpliga livsmedel för mikrovågstillagning

Många olika typer av livsmedel passar för mikrovågstillagning, bl.a. färska och frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, spannmål, bönor, fisk och kött. Sås, vaniljsås, soppa,
ångkokt pudding, fruktkonserver och inläggningar kan också tillagas i en mikrovågsugn. Mikrovågstillagning är allmänt sett idealisk för all mat som normalt skulle tillagas på spisen. Ytterligare exempel är smält smör eller smält choklad (se avsnittet med speciella tips).

Täck över maten

Att täcka över maten under tillagningen är mycket viktigt, eftersom vattnet bildar ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas på olika sätt, t.ex. med en keramiktallrik, ett plastlock eller mikrovågstålig plastfolie.

Ståtider

Efter tillagningen är det viktigt att ge maten en "ståtid" för att temperaturen ska utjämnas i maten.

Tillagningsråd för frysta grönsaker

Använd en lämplig skål av ugnseldfast glas (t.ex. "Pyrex") med lock. Tillaga med locket på under den minimitid som anges i tabellen. Fortsätt tillagningen tills du får det resultat du önskar. Rör om två gånger under kokningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor eller smör efter tillagningen. Täck över grönsakerna under ståtiden.

Grönsak	Mängd	Effekt	Tid (min)	Ståtid (min)	Instruktioner
Spenat	150 g	600W	4½-5½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Broccoli	300 g	600W	9-10	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Ärter	300 g	600W	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Brytbönor	300 g	600W	8-9	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ärter/ majs)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Kinesisk grönsaksblandning	300 g	600W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.

Råd för tillagningen (fortsättning)

Tillagningsråd för färska grönsaker

Använd en lämplig skål av ugnseldfast glas (t.ex. "Pyrex") med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk) per 250 g grönsaker, om inte någon annan mängd rekommenderas i tabellen. Tillaga med locket på under den minimitid som anges i tabellen. Fortsätt tillagningen tills du får det resultat du önskar. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor eller smör efter tillagningen. Låt sedan grönsakerna stå under lock i 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i jämnstora bitar. Ju mindre de är, desto fortare blir de färdiga.

Alla färska grönsaker bör tillagas med full mikrovågseffekt (850 W).

Grönsak	Mängd Effekt	Tid (min)	Ståtid (min)	Instruktioner
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Dela i jämnstora buketter. Vänd stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250g	5½-6½	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk) vatten.
Morötter	250g	4½-5	3	Skär morötterna i jämntjocka skivor.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Dela i jämnstora buketter. Skär stora buketter i. halvor. Vänd stjälkarna mot mitten.
Zucchini	250g	3½-4	3	Skär zucchinin i skivor. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Låt koka tills den just börjar mjukna.
Aubergine	250g	3½-4	3	Skär auberginen i tunna skivor och stänk över 1 matsked citronsaft.
Purjolök	250g	4½-5	3	Skär purjon i tjocka skivor.
Champinjoner	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Tillaga hela små eller skivade större champin joner. Tillsätt inget vatten. Stänk citronsaft över. Krydda med salt och peppar. Låt rinna av före servering.
Lök	250g	5½-6	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten.
Paprika	250g	4½-5	3	Skär paprikan i tunna skivor.
Potatis	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Väg de skalade potatisarna och skär dem i jämnstora halvor eller fjärdedelar.
Kålrabbi	250g	5-5½	3	Skär kålrabbin i små tärningar.

Tillagningsråd för ris och pasta

Ris: Använd en stor ugnseldfast glasskål med lock - risets volym fördubblas vid kokningen. Koka under lock.
När kokningen är klar, rör du om och saltar eller kryddar och tillsätter smör. Därefter låter du riset stå under angiven tid.
Obs: Det är möjligt att riset inte har sugit upp allt vatten när tillagningstidenhar gått.

Pasta: Använd en stor ugnseldfast glasskål. Tillsätt kokande vatten och en nypa salt, rör om ordentligt. Koka utan lock.
Rör om då och då under och efter tillagningen. Läck på locket under ståtiden, låt rinna av ordentligt efteråt.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid(min)	Ståtid(min)	Instruktioner
Vitt ris (förbehandlat)	250g	850W	16-17	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Råris (förbehandlat)	250g	850W	21-22	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250g	850W	17-18	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Ris/ veteblandning	250g	850W	18-19	5	Tillsätt 4 dl kallt vatten.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Tillsätt 1 l hett vatten.

UPPVÄRMNING

Mikrovågsugnen värmer mat på en bråkdel av den tid som krävs med en vanlig ugn eller spis. Använd effektlägena och uppvärmningstiderna i följande tabell som vägledning. Tiderna i tabellen utgår från vätskor med rumstemperatur, ca +18 till 20°C, eller kalla matvaror med en temperatur på ca +5 till +7°C.

Placering och övertäckning

Undvik att värma stora stycken, t.ex. en stek. De yttre delarna riskerar att värmas för länge och torka ut, innan det inre är riktigt varmt. Att värma små bitar är bättre.

Effektlägen och omröring

En del matvaror kan värmas på högsta effekt, 850 W, medan andra bör värmas med 600W, 450 W eller t.o.m. 300 W.
Se råden i tabellen. I allmänhet är det bäst att värma maten på ett lågt effektläge om den är ömtålig, om mängden är stor eller om maten är av ett slag som värms mycket snabbt (t.ex. fruktpaj).
Rör om ordentligt eller vänd maten under uppvärmning, det ger bättre resultat. Rör om igen före serveringen, om möjligt.
Var särskilt försiktig när du värmer drycker och barnmat. För att förhindra att flytande livsmedel stormkokar, med risk för heta stänk och brännskada, ska du röra om före, under och efter uppvärmningen. Det är lämpligt att du sätter en plastsked eller en glasstav i vätskan. Låt den också stå kvar i mikrovågsugnen under ståtiden. Undvik att värma maten för mycket (och därmed försämra den). Det är bättre att ta till tiden i underkant och sedan lägga till extra tid, om det behövs.

Uppvärmnings- och ståtider

När du värmer mat för första gången, är det lämpligt att göra en anteckning om den tid som gick åt, som stöd vid nästa uppvärmning.
Se alltid till att den uppvärmda maten är kokhet rakt igenom.
Låt maten stå en kort stund efter uppvärmningen så att temperaturen jämnas ut.
Den rekommenderade ståtiden är 2-4 minuter, förutsatt att ingen annan tid anges i tabellen.
Var särskilt försiktig när du värmer drycker och barnmat. Se vidare avsnittet om säkerhetsföreskrifter.

UPPVÄRMNING AV FLYTANDE LIVSMEDEL

Ge alltid vätskan en ståtid på åtminstone 20 sekunder efter det att ugnen slagits ifrån, så att temperaturen kan utjämnas. Rör vid behov om under uppvärmningen, och rör ALLTID om efter uppvärmningen. För att minska risken för överkokning med heta stänk och brännskador, bör du ställa en plastsked eller en glasstav i drycken och röra före, under och efter uppvärmningen.

UPPVÄRMNING AV BARNMAT

BARNMAT :

Häll över den i en keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om ordentligt efter uppvärmningen! Låt maten stå 2-3 minuter innan den serveras. Rör om igen och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30 och 40°C.

BABYMJÖLK :

Häll mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm upp utan lock. Värm aldrig en nappflaska med nappen på, eftersom flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka ordentligt före ståtiden och ytterligare en gång före serveringen! Kontrollera alltid noga temperaturen på barnmat eller mjölk innan du ger den till barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca 37°C.

OBS :

Barnmat måste kontrolleras särskilt noga innan den serveras, för att förhindra

Råd för tillagningen (fortsättning)

Uppvärmning av mat och flytande livsmedel

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid uppvärmning.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min)	Ståtid (min)	Instruktioner
Drycker (rumstemp. kaffe, mjölk, te,vatten)	150 ml (1kopp) 250 ml (1 mugg)	850W	1-1½ 1½-2	1-2	Häll upp i en porslinskopp och värm upp utan lock. Ställ koppen (150ml) eller muggen (250ml) mitt på plattan. Rör om försiktigt före och efter tillagningstiden.
Soppa (kall)	250g	850W	3-3½	2-3	Häll den i en keramikskål. Täck med plast lock. Rör om ordentligt efter uppvärmnin gen! Rör om igen innan den serveras.
Gryta (kall)	350g	600W	5½-6½	2-3	Häll grytan i en keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och återigen före ståtiden och före serveringen.
Pasta med sås (kall)	350g	600W	4½-5½	3	Lägg pastan (t.ex. spagetti eller äggnud lar) på en flat keramiktallrik. Täck över med mikrovågstålig plastfolie. Rör om före servering.
Fylld pasta med sås (kall)	350g	600W	5-6	3	Lägg den fyllda pastan (t.ex. ravioli, tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck över med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och återigen före ståtiden och före serveringen.
Färdiglagad rätt (kall)	350g	600W	5½-6½	3	Lägg en färdiglagad rätt för 2-3 kall på en keramiktallrik. Täck över med mikrovågstålig plastfolie.

Uppvärmning av barnmat och mjölk

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid uppvärmning.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min)	Ståtid (min)	Instruktioner
Barnmat (grönsaker + kött)	190g	600W	30sek	2-3	Häll över den i en djup keramiktallrik. Tillaga under lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå 2-3 minuter. Rör om ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.
Barnmat, gröt (vete/havre +mjölk +frukt)	190g	600W	20sek	2-3	Häll över den i en djup keramiktallrik. Tillaga under lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå 2-3 minuter. Rör om ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.
Babymjölk	100ml 200ml	300W	30-40 sek 50 sek 1min	2-3	Rör om eller skaka ordentligt och häll den i en steriliserad glasflaska. Placera den mitt på glastallriken. Tillaga utan lock. Skaka ordentligt och låt den stå minst 2 minuter. Skaka ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.

UPPTINING

Att använda mikrovågor är ett förträffligt sätt att tina djupfryst mat. Mikrovågor ger en varsam upptining på kort tid. Det kan vara mycket praktiskt, t ex om du får oväntat besök.

Djupfryst fågel måste tinas ordentligt innan det tillagas. Ta bort eventuella metallförslutningar och ta ut fågeln ur förpackningen, så att upptinad vätska kan rinna bort.

Lägg den djupfrysta maten i ett kärl utan lock. Vänd efter halva tiden, häll bort vätskan och ta bort eventuellt inkråm så snart som möjligt.
Känn på maten emellanåt för att se till att den inte blir för varm.

Om mindre och tunnare delar av den djupfrysta maten börjar bli uppvärmda, kan de skyddas genom att du slår in dem i mycket små remsor aluminiumfolie under upptiningen.
Om du tinar fågel och den börjar bli varm på ytan måste du avbryta upptiningen och låta fågeln stå i 20 minuter innan du fortsätter.
Avsluta upptiningsprocessen av fisk, kött och fågel genom att låta maten stå när du har tagit ut den ur ugnen. Ståtiden för fullständig upptining varierar beroende på matens vikt. Se tabellen nedan.

Tips: Platt mat tinas bättre än rund/tjock, och mindre mängder kräver mindre tid än större. Kom ihåg det när du fryser in och tinar upp mat.

Använd följande tabell som vägledning när du tinar upp djupfryst mat med en temperatur på omkring -18 till -20 °C.

All djupfryst mat bör tinas upp med effektnivån för upptining (180 W,).

Livsmedel	Portion	Tid(min)	Ståtid(min)	Rekommendationer
Kött				
Köttfärs	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Lägg köttet på en flat porslinstallrik. Skydda tunnare kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tillagningstiden.
Fläskkotletter	250g	7½-8½		
Fläskkotletter				
Kycklingbitar	500 g (2 stuks)	14½-15½	15-40	Lägg först kycklingbitarna med skinnsidan nedåt respektive kycklingen med bröstet nedåt på en platt porslinstallrik. Skydda de tunnare delar na, t ex vingspetsarna, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tillagni-ngstiden.
Hel kyckling	900g	28-30		
Fisk				
Fiskfiléer	200 g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	6-7 12-13	5-15	Lägg den djupfrysta fisken mitt på en platt porslinstallrik. Lägg de tunnare delarna under de tjockare. Skydda smala ändar med aluminium folie. Vänd efter halva tillagningstiden.
Frukt				
Bär	250g	6-7	5-10	Sprid ut frukterna på en platt, rund glastallrik (med stor diameter).
Bröd				
Småbröd (vart och ett ca 50 g) Skivat bröd Tyskt bröd (vete + råg)	2 stuks 4 stuks 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Sprid ut bröden på hushållspapper i en cirkel respektive (för helt bröd) placera det vågrätt i mitten av glastallriken. Vänd efter halva upptin ingstiden.

SV

GRILLNING

Värmeelementet för grillning finns under ugnens tak. Det kan bara vara påslaget när luckan är stängd och glastallriken roterar. Glastallrikens rotation gör att maten bryns jämnare. Om du förvärmer grillen i 4 minuter bryns maten fortare.

Kokkärl för grillning:

Bör vara ugnseldfast och får innehålla metall. Använd inte något slags kokkärl av plast, eftersom den kan smälta.

Mat som lämpar sig för grillning:

Kotletter, korv, biffar, hamburgare, bacon- och skinkskivor, tunna fiskportioner, alla slags varma smörgåsar.

VIKTIGT:

Alltid när enbart grillning används måste du se till att värmeelementet är vågrätt inställt och inte hänger ner längs den bakre ugnsväggen.
Kom ihåg att maten måste placeras på det höga gallret om inte instruktionerna säger något annat.

KOMBINATION (MIkROVÅGOR + GRILL)

I det här tillagningsläget kombineras strålningsvärmen från grillen med snabbheten i mikrovågstillagningen. Det kan användas bara när luckan är stängd och glastallriken roterar. På grund av glastallrikens rotation bryns maten jämnt.

Kokkärl för tillagning med mikrovågor + grill

Använd kokkärl som släpper igenom mikrovågor. Kokkärlen ska vara ugnseldfasta. Använd inte kokkärl av metall i kombinationsläget. Använd inte något slags kokkärl av plast, eftersom den kan smälta.

Lämpliga livsmedel för tillagning med mikrovågor + grill:

Livsmedel som lämpar sig för kombinationstillagning inkluderar alla slags tillagad mat som behöver värmas upp och brynas (t ex gratinerad pasta) samt mat som kräver kort tillagningstid för bryning av ytan. Den här tillagningen kan också användas för tjocka portioner som helst ska ha en brun och frasig yta (t ex kycklingdelar, som vänds efter halva tillagningstiden).
Se grilltabellen för mer information.

VIKTIGT:

Alltid när kombinationsläget (mikrovågor + grill) används måste du se till att värmeelementet är vågrätt inställt och inte hänger ner längs den bakre ugnsväggen. Kom ihåg att maten måste placeras på det höga gallret om inte instruktionerna säger något annat. I annat fall måste den placeras direkt på glastallriken.
Se instruktionerna i följande tabell.

Maten måste vändas om den ska kunna brynas på bägge sidor.

Råd för grillning av djupfrysta livsmedel

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid grillning.

Djupfryst livsmedel	Portion	Effekt	Tid för första sidan (min)	Tid för andra sidan (min)	Instruktioner
Småbröd (vart och ett ca 50 g)	 2 st 4 st	Mikrovåg + grill	Mikrovåg + grill 2-3 3-4	Enbart grill 1-2 1-2	Leg de broodjes in een kring met de onderkant omhoog direct op het draaiplateau. Grill de broodjes tot ze knapperig zijn. 2-5 minuten nagaren.
Bagetter + fyllning (tomater, ost, skinka, svamp)	150 - 200 g (2 st)	Mikrovåg + grill	10-11	--	Lägg den djupfrysta bagetten på mitten av gallret. Om 2 eller 2 bagetter: lägg dem bredvid varandra på gallret. Låt stå 2-3 minuter efter grillningen.
Gratäng (grönsaker eller potatis)	400g	1.Mikrovåg (600W) 2.grill	10-12	4-5	Leg het ingevroren product op een kleine ovenvaste schaal. Zet de schaal op het rooster. Na afloop 2-3 minuten laten nagaren.
Pasta (cannelloni, makaroner, lasagne)	200g	Mikrovåg + grill	18-19	--	Doe de ingevroren deegwaren op een kleine, lage ovenvaste schaal. Zet de schaal direct op het draaiplateau. Na afloop 2-3 minuten laten nagaren.

Råd för grillning av färska livsmedel

Förvärm grillen med grillfunktionen i 4 minuter.
Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid grillning.

Färskt livsmedel	Portion	Effekt	Tid för första sidan (min)	Tid för andra sidan (min)	Instruktioner
Brödskivor	4 st (var och en 25 g)	Enbart grill	3½-4½	3-4	Lägg brödskivorna bredvid varandra på gallret.
Småbröd (gräddade)	2-4 st	Enbart grill	2-3	1-2	Lägg först bröden med undersidan uppåt i en cirkel direkt på glastallriken.
Grillade tomater	200 g (2 st)	1.Mikro-våg+grill 2.Enbart grill	4-5 2-3	--	Skär tomaterna i halvor. Lägg lite ost ovanpå. Lägg halvorna i en cirkel på en platt, ugnseldfast glastallrik. Lägg den på gallret.
Toast -Hawaii (ananas, skinka, ostskivor)	2 st (300g)	Mikrovåg + grill	9-10	--	Bryn eller rosta först bröds-kivorna. Lägg skivorna med pålägget ovanpå på gallret. De två skivorna läggs bredvid varandra direkt på gallret. Låt stå 2-3 minuter.
Bakad potatis	250 g 500g	Mikrovåg +grill	12-14 16-18	--	Skär potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på gallret med skalsidan uppåt.
Kyckling-bitar	450-500g (2 st)	Mikrovåg + grill	11-12	10-11	Gnid in bitarna med olja och grillkryddor. Lägg dem i en cirkel med benen mot mitten. Låt stå 2-3 minuter.
Lamskotelet (medium)	400g (4 stuks)	Alleen grill	11-13	8-9	Gnid in kotletterna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Låt stå 2-3 minuter efter grillningen.
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen (ca.400g)	Mikrovåg + grill	8½-9½	--	Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Lägg mandelspån ovanpå. Lägg äpplena på en platt, ugnseldfast glastallrik. Placera den tallriken ovanpå glastallriken.

Råd för tillagningen (fortsättning)

SV

SPECIALTIPS

SMÄLTA SMÖR
Lägg 50 g smör i en liten glasskål. Täck med ett plastlock.
Värm i 30-40 sekunder med 850 W, tills smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Lägg 100 g choklad i en liten glasskål.
Värm i 3-5 minuter, tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under tiden.

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Lägg 20 g kristalliserad honung i en liten glasskål.
Värm i 20-30 sekunder med 300 W, tills honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Lägg torra gelatinblad (10 g) i kallt vatten i 5 minuter.
Låt dem rinna av och lägg dem i en liten ugnseldfast glasskål.
Värm i 1 minut med 300 W.
Rör om efteråt.

KOKA GLASYR (FÖR TÅRTOR OCH BAKELSER)
Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 2,5 dl kallt vatten.
Koka utan lock i en ugnseldfast glasskål i 3½ till 4½ minut, med 850 W tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under kokningen.

KOKA SYLT
Lägg 600 g frukt eller bär i en lagom stor ugnseldfast glasskål med lock. Tillsätt 300 g syltsocker och rör om ordentligt.
Koka under lock i 10-12 minuter på 850 W.
Rör om flera gånger under kokningen. Häll över i små syltburkar med skruvlock.
Ställ dem uppochner i 5 minuter.

KOKA PUDDING
Blanda puddingpulvret med socker och mjölk (5 dl) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en lagom stor skål av ugnseldfast glas (t.ex."Pyrex") med lock. Koka under lock i 6½ till 7½ minut på 850 W.
Rör om ordentligt flera gånger under kokningen.

ROSTA MANDELFLARN
Bred ut 30 g mandelflarn jämnt på ett mellanstort keramikfat.
Rosta i 3½ till 4½ minut på 600 W. Rör om flera gånger under tiden.
Låt sedan mandeln stå kvar 2-3 minuter i ugnen. Använd grytlapp eller grythandske när du tar ut fatet!

Rengöring av mikrovågsugnen

Följande delar av mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet för att fett och matrester inte ska samlas.

- ***Insidan och utsidan***
- ***Luckan och tätningen***
- ***Glasfatet och rotationsringen***

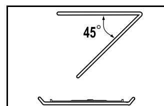
 SE ALLTID TILL att luckans tätningar är rena och att dörren stängs ordentligt.

 Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

1. Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt vatten med milt rengöringsmedel. Skölj av och torka torrt.
2. Ta bort stänk och fläckar inuti ugnen och på rotationsringen med en våt trasa med milt rengöringsmedel. Skölj av och torka torrt.
3. Fastbrända matrester kan tas bort genom att en kopp utspädd citronsaft placeras på glastallrikenoch ugnen körs i tio minuter på maximal effekt. Det tar också bort lukter.
4. Rengör glastallriken när det behövs. Den tål diskmaskin.

 **SPILL INTE** vatten i ventilationshålen. ANVÄND ALDRIG repande redskap eller kemiskalösningsmedel. Var särskilt försiktig när du rengör luckans tätningar så att inga matrester
- samlas
- hindrar luckan från att stängas ordentligt

 **Rengör** mikrovågsugnen inuti genast efter varje användning med ett milt rengöringsmedel, men låt ugnen svalna innan du gör det.



När du rengör insidans övre del är det praktiskt att dra ner värmeelementet 45° och göra rent det.

Förvaring och reparationer av mikrovågsugnen

Du bör vidta några enkla försiktighetsåtgärder om du ställer undan mikrovågsugnen eller skickar den på service.

Ugnen får inte användas om luckan eller dörrtätningarna skadas, t ex genom

- ***trasigt gångjärn***
- ***förstörda tätningar***
- ***skadat eller knäckt hölje***

Endast kvalificerade mikrovågsservicetekniker får utföra reparationer

☛ **TA ALDRIG** bort ytterhöljet från ugnen. Om ugnen är trasig och måste repareras, eller om du är osäker på dess funktion:

- Ta ut stickproppen ur vägguttaget
- Kontakta närmaste servicecenter

✉ Om du vill ställa undan ugnen en tid, välj då en torr, dammfri plats.

Orsak: Damm och fukt kan försämra ugnens funktion.

✉ Denna mikrovågsugn är inte avsedd för kommersiell användning.

Tekniska data

SV

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både konstruktionen, utförandet och denna bruksanvisning kan därför ändras utan föregående meddelande

Modell	**GE82NC**
Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz
Effektförbrukning	
Mikrovåg	1300 W
Grill	1100 W
Kombinerat läge	1350 W
Uteffekt	100 W / 850 W (IEC-705)
Arbetsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kylfunktion	Motordriven fläkt
Mått (B x H x D)	
Yttermått	489 x 275 x 398 mm
Innermått	330 x 211 x 329 mm
Volym	23 liter
Vikt	
Netto	ca 15 kg

Sweden



Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)

Denna markering på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Till förebyggande av skada på miljö och hälsa bör dessa föremål hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna.

Hushållsanvändare bör kontakta den återförsäljare som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.



FRAGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie